お料理ノート　パンレシピ

ごはん入り丸パン

⅛切れ分　1.0Lサイズ:114kcal　1.8Lサイズ:169kcal　メニュー:パン発酵 ▶ パン焼き

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
強力粉	170g	250g
ご飯	100g	150g
湯(約80℃)	75mL	110mL
砂糖	10g(小さじ3⅓)	15g(大さじ1⅔)
塩	3g(小さじ½)	4g(小さじ⅔)
バター(無塩)	10g	15g
ドライイースト	2g(小さじ⅔)	3g(小さじ1)

- バターは室温に戻しておきます。
- 冷やご飯または冷凍したご飯を使用するときは、ラップをして、食べる時の温かさまで電子レンジで温めてください。
- 一日以上保温したご飯、解凍後一日以上たったご飯は使用しないでください。

作り方

1 耐熱容器にご飯と湯を入れ、軽くほぐしてからラップをかけて10分浸します。

2 スプーンの背で器にすりつけるようにして、ご飯粒を軽くつぶしながら、人肌の温かさにします。

3 2と全ての材料をボールに入れて、木じゃくしでご飯に粉をまぶすようによく混ぜます。

4 パラパラの生地を手でひとつにまとめます。

5 4をボールから出し、手でよくこねます。目やすは約15分～18分です。
- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

6 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

7 1次発酵

メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は40分です。)

8 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。

6の生地が約2～2.5倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

9 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

10 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

11 2次発酵

メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は40分です。)

12 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。

10の生地が約2～2.5倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

13 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。

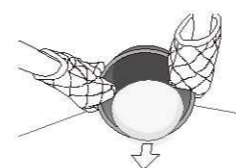
(設定時間は1.0Lサイズ:50分、1.8Lサイズ:60分です。)

14 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。

15 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出す時はなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。

16 お好みで上面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返して入れます。

メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は10分です。)
- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

フォカッチャ

⅛切れ分　61kcal　メニュー:パン発酵 ▶ パン焼き

材料	1.0Lサイズ/1.8Lサイズ共通
強力粉	110g
水(約30℃)	70mL
砂糖	4.5g(大さじ½)
塩	1.5g(小さじ¼)
ドライイースト	2g(小さじ⅔)
オリーブ油	4g(小さじ1)
オリーブ油(仕上げ用)	適宜

作り方

1 ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目やすは約12分～15分です。
- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

4 1次発酵

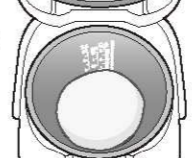
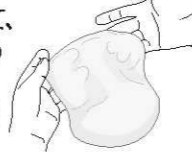
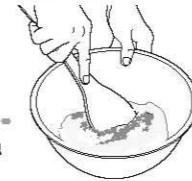
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は20分です。)

5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。

3の生地が約2～2.5倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じます。合わせ目を下にして台に置き、めん棒で直径約16cmにのばします。
- めん棒に生地がつきやすい場合は、強力粉(分量外)をふってください。

8 なべを本体から取り出し、7をなべの底に置き、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて、約10分休ませます。

9 8のふきんを取り、生地の表面に指でくぼみをつけます。
- くぼみをつけすぎると、焼き上がりの厚みが薄くなることがあります。

10 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は45分です。)

11 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押します。

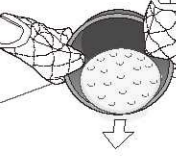
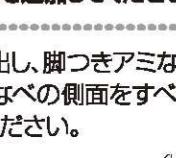
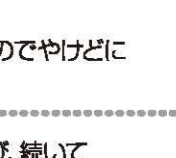
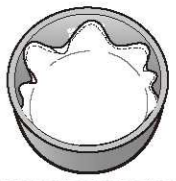
フォカッチャの上面にオリーブ油(仕上げ用)を塗ったあと、裏返して入れます。
- 裏返してなべに入れなおすときは、熱いのでやけどにご注意ください。

12 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は25分です。)

13 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。

14 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出す時はなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

お料理ノート　パンレシピ

メロンパン　1/8切れ分 182kcal　メニュー：パン発酵 ▶ パン焼き

材料　1.0Lサイズ/1.8Lサイズ共通

パン生地		クッキー生地	
強力粉	110g	薄力粉	100g
牛乳(約30℃)	35mL(大さじ2⅓)	バター(無塩)	40g
卵	25g (M寸½個)	砂糖	30g(大さじ3⅓)
砂糖	9g (大さじ1)	A 卵	25g(M寸½個)
塩	1.5g (小さじ¼)	A バニラエッセンス	少々
バター(無塩)	20g	グラニュー糖	適宜
ドライイースト	1g (小さじ⅓)		

- バター、卵はそれぞれ室温に戻しておきます。
- 卵はときほぐし、パン生地用とクッキー生地用に分けておきます。クッキー生地用にはバニラエッセンスを入れ、Aにします。
- 薄力粉はふるっておきます。

作り方

クッキー生地

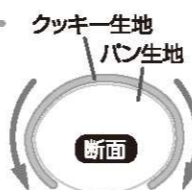
1. ボールにバターを入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。
2. 1にAを少しずつ加えてよく混ぜます。
3. 薄力粉を3回くらいに分けて加え、練らないようにサックリと混ぜます。
4. 粉っぽさがなくなったら丸めてラップに包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。

パン生地

1. ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。
2. 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目やすは約12分～15分です。
   - 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
   - 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。
3. 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。
4. **1次発酵**

   メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は45分です。)
5. 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
   3の生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

   - 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。
6. 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。
7. 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。
8. ラップを敷いた上にクッキー生地をのせ、めん棒で約16cmにのばします。
   - めん棒に生地がつきやすい場合は、薄力粉(分量外)をふってください。
9. 7で丸めたパン生地の上に8のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く整えます。(右図参照)上面につまようじで格子模様をつけます。
   - 格子模様を深く入れすぎると、クッキー生地が割れてしまうことがあります。

10. **2次発酵**
    メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は35分です。)
11. 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
    9の生地が約1.5倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。
12. グラニュー糖を上にふりかけます。
    - 甘めがお好みの方は、しっかりふりかけてください。

13. メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
    (設定時間は1.0Lサイズ:50分、1.8Lサイズ:60分です。)
14. 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
    - ■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
    - ■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。
15. 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出す時はなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
    裏返すとクッキー生地がつぶれることがあります。
    - 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
    - あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側　固く絞った柔らかい布でふく　●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで必ず取り除く
- 外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部
乾いた柔らかい布でふく

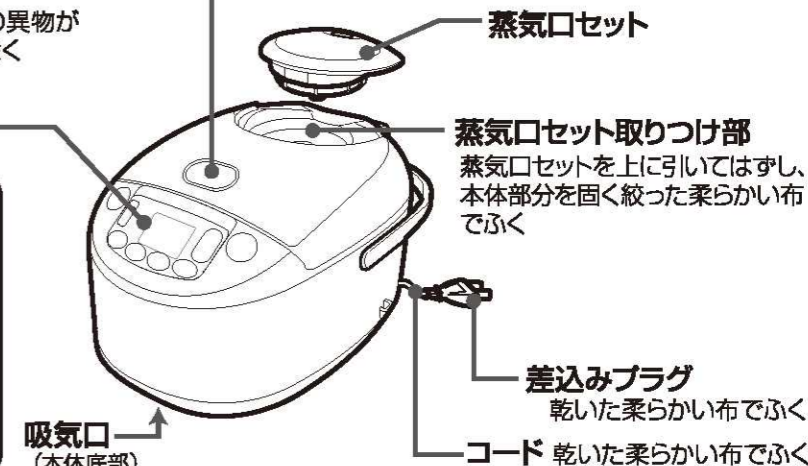
本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)
ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

吸気口(本体底部)

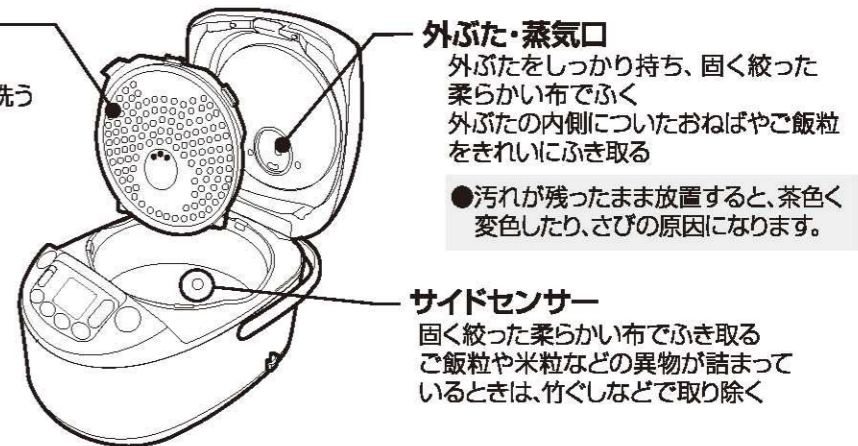
蒸気口セット

蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

差込みプラグ
乾いた柔らかい布でふく

コード 乾いた柔らかい布でふく

内側のお手入れ

内ぶたセット
内ぶたパッキン
内ぶたセットごと、湯または水に浸しスポンジで洗う
- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

外ぶた・蒸気口
外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

- 汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

サイドセンサー
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ

しゃもじ受け

計量カップ

なべ → P.5

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め メニュー を押して「白米急速」を選ぶ
3. 炊飯/再加熱 を押す
4. メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら とりけし を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

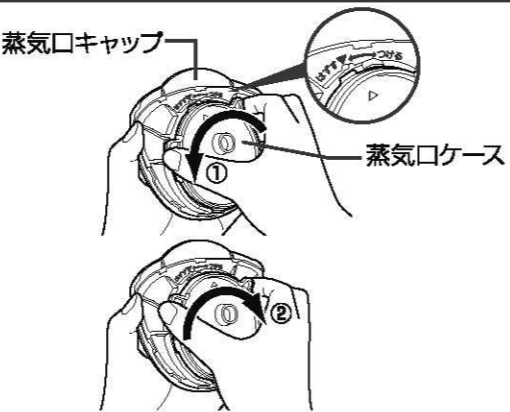
お手入れ　つづき

蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗いする

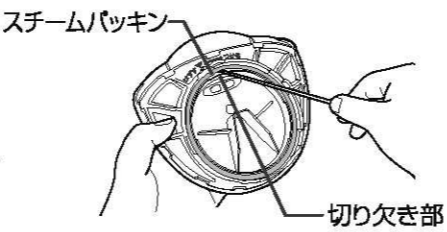
蒸気口ケースのはずし方・つけ方

はずし方　蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

つけ方　蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

スチームパッキンのはずし方・つけ方

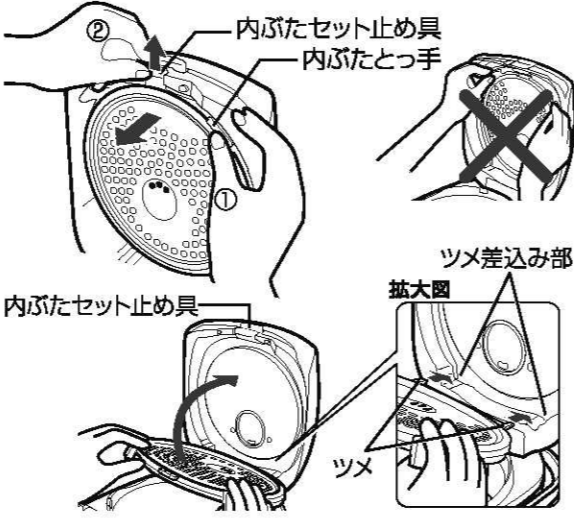
はずし方　竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つけ方　蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける

つける際は、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。
- 取りつけが不十分ですと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方　内ぶたとっ手を片手で支えながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方　内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて、内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.30参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C94-6B
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C95-6B
な　べ（1.0Lサイズ）	B352-6B
な　べ（1.8Lサイズ）	B353-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。 **→「白米」・「熟成炊き」をお試しください。** ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？　**→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。**
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？　→P.10
炊飯	炊飯できない　キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？　→P.30 ●なべが入っていますか？　**→なべを入れてください。** ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ **→「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。**
炊飯	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセットが変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？　**→汚れている場合はお手入れをしてください。**
炊飯	あったか再加熱ができない	●低め保温・高め保温を取り消していませんか？　→P.13
ケーキ	ケーキが　生焼けになる　ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか？ **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。**　→P.15、P.20 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ **→卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。** ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？　**→卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。** ●材料の計量は正確に行っていますか？ **→材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。** ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか？ **→かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。** ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ **→具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。** ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ **→お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。** ●作った生地をすぐに調理しましたか？　**→生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。** ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。**
ケーキ	ケーキが　ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ **→ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。**
ケーキ	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。

故障かなと思ったとき つづき

	症 状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? **→バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。)** ●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。**
ケーキ	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。** ●ケーキの調理時間が長くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。 →P.15、P.20**
ケーキ	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 **→なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。**	
パン	パンの高さ、形が 作るたびに異なる	●パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。季節、湿度、室温や材料の質・温度にも影響を受けます。
パン	生地作りのとき ベタベタして扱いにくい	●室温や水温の状況により、生地がややべたつくことがあります。打ち粉の回数をやや多めにしてください。
パン	パンが 生焼けになる ふくらまない 焦げる	●パンの発酵時間・焼き時間が短くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で発酵または焼いてください。この設定でうまくいかない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を追加してください。 →P.16~P.17、P.21~P.24** ●材料は古くないですか? **→材料が古いとうまくふくらまない原因になることがあります。なるべく新鮮な材料を使用してください。** ●材料の計量は正確に行っていますか? **→材料の計量を正確に行わないと、パンの生焼けやふくらまない原因になります。** ●生地はしっかりこねましたか? **→小さいとき、かたいときはこね不足が考えられます。お料理ノートを参考にこねてください。** ●生地を入れすぎていませんか? **→お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。** ●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、パンの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。** ●パンの焼き時間が長くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまくいかない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。 →P.16~P.17、P.21~P.24**
パン	パンのにおいが気に なる	●パンの発酵時間が長くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で発酵させてください。この設定でうまくできない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。 →P.16~P.17、P.21~P.24** ●ドライイーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。 **→新鮮な材料・きれいな水をお使いください。**
パン	焼き上がったパンの 表面がしわになる 焼き上がったパンが くずれる	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか? **→焼き上がったパンはすぐに取り出してください。入れたままにするとしわができる原因になります。** ●なべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。 **→焼き上がった直後はパンがくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。**
パン	パンを作ると 内ぶたパッキンに つゆがつく	●材料の温度や室温、湿度により内ぶたパッキンにつゆがつくことがあります。製品、パンの焼き上がりには問題ありませんが、気になる場合はキッチンペーパーなどでふき取ってください。
パン	裏返して焼くと パンが小さくなる	●焼き色をつけるために裏返すことで、上面の生地の一部がつぶれて小さくなることがあります。
パン	お料理ノートに記載 されている以外の パンレシピの分量で うまくできない	●お料理ノートにはこの炊飯ジャーに適した分量を記載していますので、違うレシピの分量で作るとうまくできません。お料理ノートの分量で調理してください。
パン	●「パン発酵」「パン焼き」メニューの予熱は必要ありません。(予熱なしでできあがる設定になっています。) ●なべに入れるのは生地だけにしてください。パン型や敷紙などは使用しないでください。 **→なべの変形、フッ素被膜のはがれやパンがうまく焼けない原因になります。**	

	症 状	●お調べいただくこと
保温	保温中、 ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 **→念入りになべを洗ってください。 →P.25** ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? **→保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.6** ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか?
保温	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか? **→お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.25「内側のお手入れ」を行った後、P.12「高め保温」をお使いいただくと効果的です。**
保温	「低め保温」が できない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? **→P.12** ●保温経過時間が12時間経過していませんか? **→保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。** ●冷めたご飯を保温していませんか? **→なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。**
保温	保温経過時間を 表示しない	●現在時刻を表示していませんか? **→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 →P.12「お知らせ」参照**
予約	予約をするとすぐ に炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約した炊き上がり 時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか? **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「7:00」が点滅していませんか? **→時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.7**
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 **→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。**
その他	差込みプラグ からパチッと 火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
その他	外ぶたの内側や 内ぶたセットに さびのような茶色い 汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 **→P.25**

こんな表示をしたとき

	表　示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01　E02　E07	●故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 **→コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。**
	H01　H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 **→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け40分以上冷ましてください。** （やけどにご注意ください。）　**→早く冷ましたい場合 →P.9**
	H04	●なべの入れ忘れです。 **→なべを確実に入れてください。**
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻･メニュー･保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。**→P.9** 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	表示が おかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 **→ 7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。**

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料･部品代･出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断･故障箇所の修理および部品交換･調整･修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理･お取り扱い･消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地･電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品･消耗品･別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター　ナビダイヤル **0570-011874** 市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日･弊社休業日を除く）
●携帯電話･PHS･IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ････Fax (06)6356-6143
製品の「型名･お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前･ご住所･電話番号･Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前･ご住所･電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

仕　様

型　名		NP-VC10	NP-VC18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	エコ炊飯	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]
	白米	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]
	熟成炊き	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]
	白米急速	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]
	炊きこみ	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	無洗米	0.09 ～ 0.68 [0.5～4]	0.34 ～ 1.03 [2～6]
	すしめし	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]
	おこわ	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	無洗米	0.17 ～ 0.68 [1～4]	0.34 ～ 1.03 [2～6]
	おかゆ	0.09 ～ 0.27 [0.5～1.5]	0.09 ～ 0.45 [0.5～2.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.26 [0.5～1.5]	0.09 ～ 0.43 [0.5～2.5]
	玄米･玄米活性	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]
	雑穀米	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	無洗米	0.09 ～ 0.68 [0.5～4]	0.34 ～ 1.03 [2～6]
	発芽玄米	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]
	ケーキ	薄力粉　120g分	薄力粉　180g分
	パン	強力粉　200g分(丸パン)	強力粉　300g分(丸パン)
電源		交流 100V 50/60Hz	
消費電力		1105W	1295W
炊飯方式		IH（誘導加熱）方式	
コードの長さ		1.0m（コードリールつき）	
外形寸法[約cm]		幅25.5×奥行37.5×高さ20.5（41※1）	幅28×奥行40.5×高さ24.5（47※1）
質量		約4.0kg	約5.0kg
最大炊飯容量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		18.9g	24.2g
年間消費電力量		75.5kWh/年	117.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		142Wh	190Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		14.9Wh	19.9Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.10Wh	1.10Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.96Wh	0.96Wh

- 特定地域（高い山･厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
  また、アフターサービスもできません。
  This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
  此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
  另亦无法对此提供售后维修服务。
  此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
  另亦無法對此提供售後維修服務。
  본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
  A/S 또한 불가능합니다.
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは520g、1.8Lは720g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法･特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。